



★ 体と心に嬉しい素材！

新鮮魚介をはじめ、地鶏や旬野菜を
使用し和洋折衷の多様なメニューを
ご提供致します。

鮮度を見極め、職人の感性と磨かれ
た技で素材の美味しさを最高の状態
でお届け致します。



即 菜

- ・ 新鮮枝豆 490円
- ・ 叩き胡瓜 490円
- ・ イカの塩辛 490円
- ・ 梅水晶 530円
- ・ チャンジャ 530円
- ・ タコポン酢 590円
- ・ 冷やしトマト 650円
- ・ お新香盛り合せ 650円
- ・ あん肝ポン酢 680円



冷やしトマト



チャンジャ



あん肝ポン酢



温玉シーザーサラダ



トロ銀海の恵みサラダ



サラダ

日の光をゆったり浴びて育った有機野菜。そのまま食べても苦みが少なく、野菜本来の甘みや旨味をお楽しみいただけます。

- ・ 大根サラダ 820円
- ・ 温玉シーザーサラダ 880円
- ・ トロ銀海の恵みサラダ 1,080円



産地直送お造り

旬



豪華大漁舟盛り

☆料理長自信豪華大漁舟盛り 【本まぐろ赤身、中トロ入り】

新鮮で活きの良い鮮魚を豊富に取り揃えております。目でも味でも楽しめる当店自慢の海鮮の盛り付けを、余すことなく皆様でご堪能ください！

2,980円

・ 本日の刺身三種盛り 1,380円

・ 本日の刺身五種盛り
二貫盛り 1,580円
三貫盛り 1,980円

・ 本日の刺身七種盛り
二貫盛り 2,080円
三貫盛り 2,480円

得



刺身五種盛り



メサバ



タコ



マグロ、サーモン、甘エビ



ホタテ

- ・ まぐろ 680円
- ・ サーモン 680円
- ・ タコ 680円
- ・ ホタテ 680円
- ・ 甘海老 680円
- ・ メサバ 890円
- ・ 本まぐろ赤身 780円
- ・ 本まぐろ中トロ 980円



焼き物

- ・ エイヒレ炙り焼き 680円
- ・ しゃも焼き 680円
- ・ 炙り生サーモン 980円
- ・ イカの一晩干し焼き 980円
- ・ ホッケ開き焼き 1,080円
- ・ 牛ハラミ焼き 1,080円
- ・ 牛タン炙り焼き 1,280円
- ・ ジンギスカン 1,280円

※ ご注文は2人前から承っております。



イカの一晩干し焼き



牛タン炙り焼き



ジンギスカン



鶏もも



せせり



砂肝



鶏直火焼き

当店の焼きものは全て、入口すぐにある自慢の焼き台にて焼き職人が絶妙の焼き加減に仕上げたもの。

- ・ 鶏もも 880円
- ・ せせり 880円
- ・ 砂肝 880円
- ・ ハツ 980円
- ・ ミックス焼き 1,380円

※ 税抜価格で表示されています。 ※ 当店ではチャージ料10%頂いております。



自慢の逸品

食材の風味をそのままにして丁寧に仕上げた自慢の逸品は、調味にもこだわっており、お客様に大満足頂ける逸品となっております、ぜひご賞味ください。

- | | |
|-------------|--------|
| ・ 蟹味噌甲羅焼き | 650円 |
| ・ 十勝コーンバター | 680円 |
| ・ 手作りだし巻き玉子 | 780円 |
| ・ 博多焼き餃子 | 880円 |
| ・ つぶ貝バター炒め | 980円 |
| ・ サイコロステーキ | 1,080円 |
| ・ 和牛たたき | 1,180円 |
| ・ ソーセージ盛り合せ | 1,180円 |
| ・ ズワイガニ焼き | 1,380円 |



蟹味噌甲羅焼き



和牛たたき



サイコロステーキ



ズワイガニ焼き



馬刺し三種盛り



馬刺し

- | | |
|-----------|--------|
| ・ 本日の馬刺し | 880円 |
| ・ 霜降り | 1,180円 |
| ・ 馬刺し三種盛り | 1,880円 |



揚げ物

厳選された食材を最高の味へと仕上げるプロの技術。油にもこだわり、健康にやさしいキャノーラ油を使用。

- ・ポテトフライ 580円
- ・軟骨唐揚げ 580円
- ・若鶏唐揚げ 680円
- ・タコ唐揚げ 680円
- ・カニクリームコロッケ 680円
- ・川海老唐揚げ 680円
- ・さつま揚げ 780円
- ・チーズ揚げ二種盛り 980円



若鶏唐揚げ



タコ唐揚げ



カニクリームコロッケ



アナゴの天ぷら



ズワイガニの天ぷら



天ぷら

天然食材を使用しています、江戸前天ぷらに欠かせない海老や穴子などには特にこだわり、甘く繊細な味わいのものを厳選。ふんわりと広がる豊かな風味は絶品です。

- ・アナゴの天ぷら 880円
- ・白子の天ぷら 980円
- ・ズワイガニの天ぷら 1,280円



鮮魚寿司

産地直送新鮮鮮魚、気候や季節の変動に合わせて、その日のとびきり美味しいネタをご用意しております。

【単品】

- ・海老 480円
- ・ホタテ 580円
- ・生サーモン 580円
- ・本まぐろ赤身 580円
- ・本まぐろ中トロ 780円
- ・炙りメサバ押し寿司 1,080円

【盛り合せ】

- ・本日の握り【二貫】 480円
- ・本日の握り【五貫】 1,180円
- ・本まぐろ三種食べ比べ
 - 【一貫】 880円
 - 【二貫】 1,580円



生サーモン



本まぐろ三種食べ比べ



本日の握り五貫



炙りメサバ押し寿司



イチボ、牛タン、特選ハラミ



肉寿司

- ・イチボ 680円
- ・牛タン 680円
- ・特選ハラミ 680円



み物

・ 鮭茶漬け

鮭の切り身をどかぁ〜んとのせて、お出汁をお好みで召し上がれ。

780円

・ 茶そば

茶そばには、抗酸化成分のカテキンやビタミンAなどが入っていて、アンチエイジングに最適だし、飲むお茶の8倍の量のカテキンが摂取出来るそう。

780円

・ トロ銀海鮮丼

厚く大きなネタをふんだんに乗せた海鮮丼は、素材の新鮮さはもちろん、海鮮丼としての味にもこだわった絶品です。

1,080円



鮭茶漬け



茶そば



トロ銀海鮮丼



ワッフルアイスのせ



チーズケーキ



デザート

最後の締めは口当たりの良い甘味をご用意
自慢の大人気デザートをお愉しみください！

- ・ バニラアイス 480円
- ・ ワッフルアイスのせ 680円
- ・ チーズケーキ 780円